



## NIKKEI / CHIFA

Peru möter Japan och Kina!  
Fusion eller Confusion?

Ingetdera, rötterna i Nikkei och Chifa kommer från sent 1800-tal då många emigrerade från Japan och Kina till Sydamerika och andra länder i spåren av industrialiseringen av jordbruket. De tre köken emulgerades under åren för att till slut bli två egna, Nikkei och Chifa. Blandningen berikar som alltid. Elegans och finesse från Japan, Kinas matlagningstekniker och smaksättningar i en het-söt-syrlig mix av Peru med rotfrukter, lime, chili samt ett helt hav av fiskar och skaldjur.

På Videgård gör vi en respektlös tolkning av Nikkei / Chifa, vi kan inte hålla tillbaka helt enkelt. Luta dig tillbaka och njut av resan.

*Peru meets Japan and China!  
Fusion or Confusion?*

*None of the above. The roots of the Nikkei and Chifa kitchens begins in the late 19:th century when immigrants from Japan and China moved to South America and other countries due to the industrilazation of the agriculture. The three kitchens emalgamated over the years until they became two, Nikkei and Chifa. The mix enriches, as always. Elegance and finesse from Japan, the elaborate cooking techniques of China in a hot-sour-sweet mix with Peruvian vegetables, lime, chili and a sea full of fish and shellfish.*

*At Videgård we do a respectless interpretation of Nikkei / Chifa, we just can't hold back. Lean back and enjoy the ride.*

Erik Videgård

## DRYCK / DRINKS LIQUID LUNCH / 85

**Licuada vallejo:** Avokado, päron, lime, mynta, spenat. *Avocado, pear, lime, mint and spinach.*

**Licuada chifa:** Apelsin, picklad ingefära, yuzu, plommon, sichuanpepparkick. *Orange, pickled ginger, yuzu, plum, sichuan pepper kick.*

## DRYCK FÖR SJÄLEN FOR THE SOUL / 55

**Chicha enamorada:** Svart majs, ananas, äpple, kvitten, kanel, nejlika, lime. *Black corn, pineapple, apple, quince, cinnamon, clove and lime.*

**Green dreams:** Ekologiskt sencha-te, gurka, citrongräs. *Organic sencha tea, cucumber, lemon grass.*

**Sueños Rojos:** Rooibos, hallon, honung, citron och daikonkrasse. *Rooibos, raspberry, honey, lemon and daikon cress*

**Kombucha:** Ekologisk Imperial Black Te, rosa grapefrukt. *Ecologic Imperial black tea, pink grapefruit.*

### 3 +1 TRE VALFRIA RÄTTER OCH EN SOPPA 3 +1 THREE OPTIONAL DISHERS AND ONE SOUP / 195

#### VÄLJ TRE AV DESSA FEM RÄTTER / CHOOSE THREE OF THESE FIVE DISHERS

🍴 **Ceviche:** Don Ceviche på guldsparid  
*Don Ceviche with seabream*

🍴 **Kött. Meat:** "Gyodon", lammencôte, löskokt ägg. "Gyodon", *rib eye of lamb, softboiled egg.*

🍴 **Tofu:** Ljummen silkestofu, röd olja, jordnötter.  
*Warm silken tofu, red oil, peanuts*

🍴 **Sallad. Salad:** "Solterito", tomat, soyabönor, majs queso, aji amarillodressing. "Solterito", *tomato, soy beans, corn, queso, aji amarillo.*

🍴 **Tillbehör. Extras:** En ödmjuk skål vitt ris.  
*A humble bowl of white rice*

#### OCH EN AV DESSA TVÅ SOPPOR / AND ONE OF THESE TWO SOUP

🍴 **Fisk. Fish:** Röd fisksoppa med blå potatis. *Red fish soup with blue potato.*

🍴 **Vegetarian:** Rostad majssoppa.  
*Toasted corn soup*

### BRÖD / BREAD

Cachangas (nystekt bröd) med chimichurri.  
*Cachangas (bread fried to order) with chimichurri / 25*

### DESSERT

Piscoglass med kaffegelé.  
*Pisco ice-cream with coffee jelly / 35*  
Sesamkaramellglass.  
*Sesame caramell ice-cream / 35*  
Yuzu Posset med citron och machapuder.  
*Yuzu Posset with lemon and macha powder / 45*

### LUNCHBOWL

**SPICY TUNA CHIRASHI ZUSHI BOWL 185**  
Marinerad tonfisk i togarashi med avokado, soyabönor, syrade grönsaker och mango-mayo på sallad eller japanskt ris.  
*Marinated tuna in togarashi with avocado, soy beans, pickled vegetables and mango mayo on salad or japanese rice.*

**MIXED CEVICHE BOWL 175**  
Leche de tigre-marinerad fisk med avokado, soyabönor, syrade grönsaker och aji amarillo-mayo på sallad eller japanskt ris.  
*Leche de tigre marinated fish with avocado, soy beans, pickled vegetables and aji amarillo mayo on salad or japanese rice.*

**ORGANIC CHICKEN BOWL 185**  
Ugnsbakade REKO\*-kycklingårfiléer med avokado, soyabönor, syrade grönsaker och bang-bangmayo på sallad eller japanskt ris.  
*Baked REKO\*-chicken thighs with avocado, pickled vegetables and bang-bang mayo on salad or japanese rice.*

\*KRAV-märkt ekologiskt uppfödd kyckling från certifierade, svenska gårdar. \*Ecological and organic raised chicken from certified Swedish breeders.

**VEGAN TOFU BOWL 175**  
Svensk silkestofu med chifadressing, marinera-de champignoner, avokado, soyabönor, syrade grönsaker och miso-mayo (no egg) på sallad eller svart ris och quinoa.  
*Swedish silken tofu with Chifa dressing, marinated mushrooms, avocado, soy beans, pickled vegetables and no-egg miso mayo on salad or black rice and quinoa.*

### TE OCH KAFFE TEA AND COFFEE

Green Tea. Matcha, JPN / 65  
Genmaicha, JPN / 55  
Organic Sencha JPN / 55  
Hojicha, toasted green, JPN / 55  
Tie Guanyin, Oolong CHN / 55  
Red Tea. Wild Rooibos, RSA / 55  
Black Tea. Imperial Black, CNH / 55

**LAVAZZA COFFEE**  
Espresso / 32  
Double espresso / 40  
Cappuccino/ 42  
Latte / 45